



Klassisches Fondue

mit Brühe vom Murnau Werdenfelser Rind

Unsere Fondues servieren wir mit einer Kraftbrühe vom Murnau Werdenfelser Rind, in der Sie das in Streifen geschnittene Fleisch (180g pro Person) garen. Dazu servieren wir Ihnen 4 hausgemachte Saucen, frisches Gemüse und gegarte Kartoffeln.

DAS „REGIONALE“ FONDUE MIT FLEISCH AUS DER REGION

Filet vom Rind
Roastbeef vom Rind
bayerische Putenbrust

Ab 2 Personen 26,00 € p.P.
Ab 4 Personen 25,00 € p.P.
Ab 8 Personen 24,00 € p.P.

INTERNATIONALES FONDUE MIT FLEISCH DER SPITZENKLASSE

Argentinisches Roastbeef
Irisches Filet vom Rind
Deutscher Kalbsrücken

Ab 2 Personen 29,00 € p.P.
Ab 4 Personen 28,00 € p.P.
Ab 8 Personen 27,00 € p.P.

GEMISCHTES ALPEN FONDUE MIT AUSSCHLIESSLICH FLEISCH AUS BAYERN

Filet vom Rind
Roastbeef vom Rind
Putenbrust & Kalbsrücken

Ab 2 Personen 32,00 € p.P.
Ab 4 Personen 31,00 € p.P.
Ab 8 Personen 30,00 € p.P.

Käsefondue

mit Brot und gegarten Kartoffeln sowie zwei Beilagen zur Wahl (auch alkoholfrei bestellbar)

REGIONALES KÄSEFONDUE AUS DER KÄSEREI IN ETTAL mit Weißwein, Knoblauch und Kirschwasser

Ettaler Bierkäse, Uriger Ammergauer, Bergkäse

Ab 2 Personen 26,00 € p.P.
Ab 4 Personen 25,00 € p.P.
Ab 8 Personen 24,00 € p.P.

KÄSEFONDUE AUS DEN SCHWEIZER ALPEN mit Weißwein und Kirschwasser

Le Gruyere, Emmentaler, Appenzeller

Ab 2 Personen 28,00 € p.P.
Ab 4 Personen 27,00 € p.P.
Ab 8 Personen 26,00 € p.P.

ALPEN-KÄSEFONDUE DELUXE mit Weißwein, schwarzem frischen Trüffel und Kirschwasser

Bergkäse, Le Gruyere, Emmentaler

Ab 2 Personen 32,00 € p.P.
Ab 4 Personen 31,00 € p.P.
Ab 8 Personen 30,00 € p.P.

Beilagen

SILBERZWIEBELN UND ESSIGGURKEN	3,00 €
POMMES FRITES	3,00 €
KARTOFFEL-WEDGES	3,00 €
GEMISCHTE SAUTIERTE PILZE	3,00 €
MEDITERRANES GEMÜSE	3,00 €
TORTILLAS UND JALAPENOS	3,00 €
GEMISCHTER SALAT	3,00 €
BIRNENSTÜCKE	3,00 €
GRÜNER PFEFFER	1,50 €
BLACK TIGER GARNELEN pro Stück	2,50 €

Fleisch je 100g

BAYERISCHES RINDERFILET	7,50 €
BAYERISCHE PUTENBRÜST	4,50 €
BAYERISCHER KALBSRÜCKEN	7,00 €
BAYERISCHES ROASTBEEF	6,50 €

Vorspeisen

NÜSSLISALAT 9,50 €

Marinierter Feldsalat mit Kürbis,
krossem Speck und gebratenen Kräuterseitlingen

BÜNDNERTELLER klein 11,50 € groß 14,50 €

mit Wurzelbrot

SALAD NICOISE 11,50 €

grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Karpfen, Oliven und Sardellenfilets

Suppen

ZWIEBELSUPPE, FONDUE STÜBERL' 6,50 €

KRAFTBRÜHE VON TAGESKARTE 6,00 €

Fondue Stüberl

Schokoladen Fondue

mit Erdbeeren, Bananen, Ananas
und Kaiserschmarrn Ecken

FONDUE MIT ALPENMILCH SCHOKOLADE

ODER

DAS „WEISSE“ MIT WEISSER SCHOKOLADE

ODER

SCHOKOLADENTRAUM MIT DUNKLER SCHOKOLADE

Ab 2 Personen 12,00 € p.P
Ab 4 Personen 11,00 € p.P
Ab 8 Personen 10,00 € p.P

Digestif

Brände aus der Edelbrennerei Haas, Franken, je 2cl

APFEL RUBINETTE BRAND	4,50 €
APFELBRAND	4,00 €
KIRSCHBRAND, KARSBERGER KIRSCH	4,50 €
BIRNENBRAND, KÖSTLICHE VON CHARNEUX	4,50 €

Fein-Brennerei Prinz, Österreich, je 2cl

PRINZ ALTE WILLIAMS	4,00 €
PRINZ ALTE HIMBEERE	4,00 €
PRINZ ALTE MARILLE	4,00 €
PRINZ ALTE ZWETSCHGE	4,00 €

Weingut Mößner-Burtschke;

Teningen, Schwarzwald, je 2cl

SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER	3,90 €
MIRABELLENWASSER	3,90 €

Staatsweingut Meersburg;

Baden-Württemberg, je 2cl

WILLIAMS CHRIST- KLARER EDELBRAND	4,00 €
CÖXLE – APFELBRAND MIT FRUCHTAUSZUG	4,00 €
MIRABELLE – KLARER EDELBRAND	4,00 €

Rotwein

VINA COBOS „FELINO“ MALBEC MENDOZA	0,2l	8,50 €
MENDOZA / ARGENTINIEN / VINA COBOS	0,75l	30,00 €

„EINS ZU EINS“ SPÄTBURGUNDER	0,2l	7,50 €
QBA TROCKEN PFALZ, DEUTSCHLAND	0,75l	27,00 €
WEINGUT A.DIEHL		

LA ROCAILLE COTES DU RHONE CUVÉE ROT	0,2l	8,00 €
AOC COTES DU RHONE/ FRANKREICH/	0,75l	28,00 €
CELLIER DES PRINCES		

TENUTA DI CAPRAIA CHIANTI CLASSICO	0,2l	12,00 €
DOCG RISERVA	0,75l	42,00 €

Weißwein

PREMIUM CUT WEISSBURGUNDER	0,2l	9,00 €
QBA PFALZ / DEUTSCHLAND /	0,75l	32,00 €
WEINGUT METZGER		

“3 HABERER” GRÜNER VELTLINER	0,2l	7,50 €
DAC KREMSTAL / ÖSTERREICH /	0,75l	27,00 €
WEINGUT MÜLLER		

URGESTEIN RIESLING	0,2l	8,00 €
QBA TROCKEN RHEINGAU /	0,75l	28,00 €
DEUTSCHLAND / WEINGUT M.TRENZ		

ANSELME GOBY SANCERRE	0,2l	11,00 €
AOC SAUVIGNON BLANC	0,75l	39,00 €
SANCERRE AOC LOIRE /		
FRANKREICH / DOMAINE FOUASSIER		

Heiße Spezialitäten

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN	3,50 €
ALKOHOLFREIER APFELPUNSCH	3,00 €
KAFFEE „LUZ“ MIT BIRNENBRAND	4,00 €
FEUERZANGENBOWLE AM TISCH	5,00 €

ab 4 Personen buchbar

Dessert

KAISERSCHMARRN	8,50 €
----------------	--------

mit Apfel-Ragout

BAYERISCHES BIER TIRAMISU	7,50 €
---------------------------	--------

Rose

“EINS ZU EINS”	0,2l	8,00 €
SPÄTBURGUNDER ROSÉ	0,75l	28,00 €
QBA TROCKEN PFALZ/		
DEUTSCHLAND/ WEINGUT A.DIEHL		